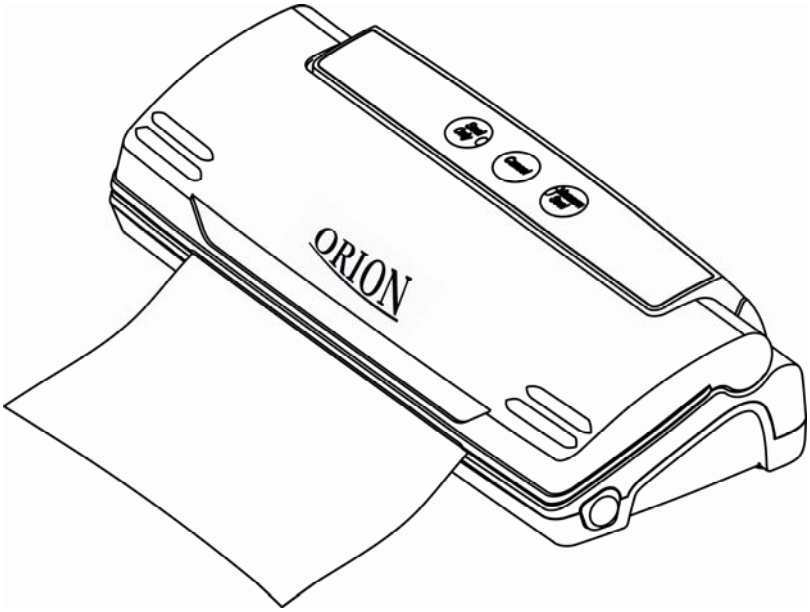
Busca este producto en Gatoo.es

www.gatoo.es

Gatoo.es es una plataforma del grupo Sanelmann.

MANUAL DE USUARIO

ORION



Contenidos

Sobre la envasadora al vacio ……..……..3

- *Especificaciones del producto*
- *Estructura del producto*
- *Utilidades de la envasadora al vacio*
- *Introducción sobre el envasado al vacio*

Instrucciones de uso ……..4

- *Introducción a las Bolsas y Rollos de envasado al vacio*
- *Modo de empleo de las Bolsas de envasado al vacio*
- *Modo de empleo de los Rollos de envasado al vacio*
- *Modo de empleo de la envasadora para hacer el vacio en botes*
  - *Modo de empleo de las tapas universales para hacer el vacio en botes*
  - *Modo de empleo de los botes de envasado al vacio*
- *Instrucciones para guardar la comida envasada al vacio*
- *Descongelación y cocinado de comida envasada al vacio*
- *Instrucciones para guardar productos envasados al vacio*

Instrucciones para el cuidado y limpieza de la maquina…….7

Medidas de protección ……..8

Solucion a posibles problemas ……..……..8

- *Si no sucede nada cuando se apriet a el botón de encendido*
- *Si el aire no es sacado del interior de la bolsa al vacio*
- *Si la maquina hace el proceso de vacio pero el aire vuelve a entrar*
- *Si la maquina hace el vacio en la bolsa pero no sella correctamente*

Garantia y declaracion de conformidad…….. ……9

- ***Sobre la envasadora al vacio ORION:***

Envasadora compacta totalmente automática y de gran sencillez de uso, que pone al envasado de altas prestaciones al alcance de todos los bolsillos.
Permite el envasado al vacío en bolsas y botes siendo una solución perfecta tanto para mantener la calidad y frescura de los alimentos como para el envasado de cualquier otro tipo de artículos.
La envasadora ORION incluye dos rollos de envasar al vacío de 22 X 300cm.

- Especificaciones del producto:

Modelo: **ORION**

Presión Vacío: 60 cm./Hg (0,8)

Tamaño: 357 x 148 x 86.6mm

Peso: 1.3KG

Voltage: AC 220V 50 Hz

Potencia: 110W

Barra Sellado: 30cm

Caudal: 11 L/min.

- Estructura del producto:

- Utilidades de la envasadora al vacio:

Las envasadoras al vacio son productos muy convenientes y versátiles, ya que permiten ahorrar Dinero, Tiempo y Esfuerzos!

- Permiten envasar alimentos tales como, vegetales, carnes, pescados, etc, manteniendo el alimento fresco durante mas tiempo y previniendo de los malos olores.

- Permiten envasar medicinas, te, o cualquier otro tipo de producto manteniendo intactas sus propiedades.

- Permiten guardar por tiempo prolongado todo tipo de Joyas, pinturas, sellos, etc.

- Permiten ahorrar dinero al poder comprar al peso y evitar los costos añadidos del embalaje.

- Permiten envasar las compras en raciones justo a la medida de las necesidades de cada familia.

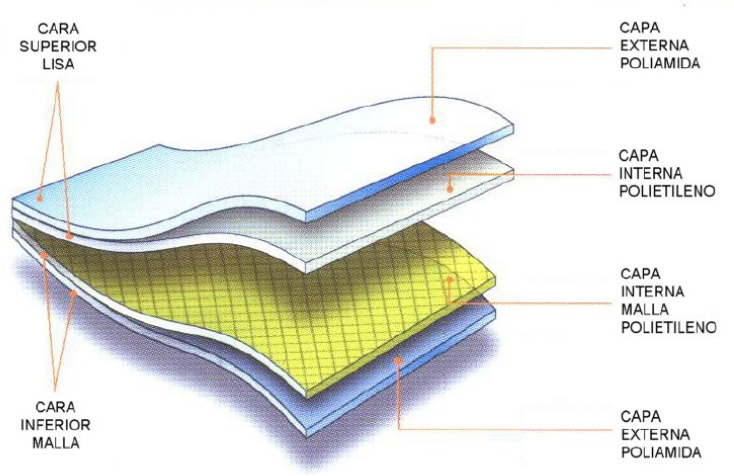
- Introducción sobre el envasado al vacío

- El aire entra en la mayoría de botes y bolsas incluso cuando estos están cerrados fuertemente. El aire contiene Oxigeno, este, es la principal razón por la que los alimentos se ponen malos ya que es el causante del cambio químico que elimina del alimento su valor nutricional, textura, color, sabor y calidad original. La envasadora al vacío ORION succiona completamente el aire y sella las bolsas que se suministran a tal efecto por lo que el aire no puede volver a entrar manteniendo intactas las propiedades del producto envasado durante mucho mas tiempo.

El envasado al vacío ORION pone la frescura y calidad de los alimentos a nivel profesional al alcance de cualquiera.

- ***Instrucciones de uso***

- Introducción a las Bolsas y Rollos de envasado al vacio



- Las Bolsas y rollos de envasado al vacío están compuestos por cuatro capas de materiales plásticos con el fin de permitir que dichas bolsas tengan una serie de canales por los que se pueda succionar el aire. Estos materiales son específicos para su uso con productos alimenticios, y permiten un envasado al vacío completo cerrando la entrada del aire y previniendo de las bacterias y los malos olores.

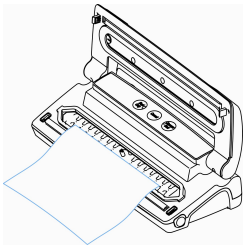
- Las Bolsas y rollos de envasado al vacío pueden ir directamente al frigorífico o al congelador.

- Las Bolsas y rollos de envasado al vacío son reutilizables, una vez abierta y utilizado parte del contenido, el resto se puede volver a reenvasar y guardar en la misma bolsa.

- Las Bolsas tienen un tamaño especifico a elegir a la hora de comprar pero los rollos permiten al usuario tener la libertad de poder realizar el tamaño de bolsa según el producto a envasar, para ello, solo habría que cortarla un poco mas grande (unos 5cm) de la medida del producto que se quiera envasar y sellar uno de los extremos de la bolsa ya precortada.

- Modo de empleo de las Bolsas de envasado al vacío:

1 Colocar la envasadora en una superficie plana, seca y enchufarla a la red eléctrica.



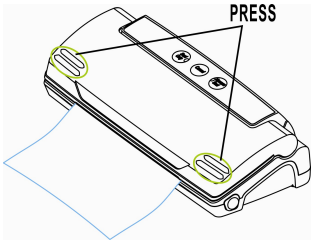
2 Abrir la tapa frontal de la maquina de env asar.

3 Colocar el producto a envasar dentro de la bolsa.

4 Colocar el extremo abierto de la bolsa en el interior del canal de vacío.

5 Cerrar la tapa frontal de la maquina de env asar presionando en los extremos hasta oír un clic.

6 Apretar en el botón de VACUUM SEAL. Mientras la maquina este envasando al vacío el botón se encenderá en color rojo y una vez hecho este se encenderá automáticamente el de sellado también en color rojo. Si ocurriese algún problema con solo apretar el botón CANCEL el proceso se parara.



7 Cuando el proceso de vacío y sellado finalice se apagaran ambos pilotos, solo quedaría abrir los cierres laterales y levantar la tapa para retirar la bolsa.

8 El proceso de vacío se ha completado. Guarde el producto o inicie un nuevo proceso.

IMPORTANTE: Es necesario congelar el alimento que tenga exceso de liquido antes de introducir lo en la bolsa de vacío. El liquido puede llegar hasta la barra de sellado o entrar la bomba de vacío y perjudicar el buen funcionamiento de la maquina.

- Modo de empleo de los Rollos de envasado al vacio:

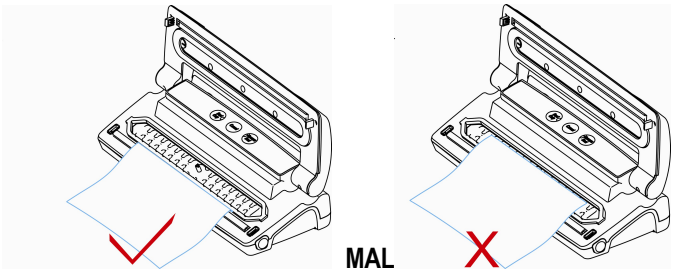
1 Colocar la envasadora en una superficie plana, seca y enchufarla a la red eléctrica

2 Decidir el tamaño de la bolsa de acuerdo con el producto que se vaya a envasar, hay que cortar el rollo un poco mas grande, al menos 5cm, de la medida del producto que se quiera envasar. En el caso de que se quiera reutilizar la bolsa (necesitaríamos otros 25mm extra de bolsa por cada vez que se quiera reutilizar).

3 Abrir la tapa frontal de la maquina de env asar.

4 Poner en línea recta sobre la goma inferior gris el comienzo de uno de los extremo de la bolsa ya precortada del rollo.

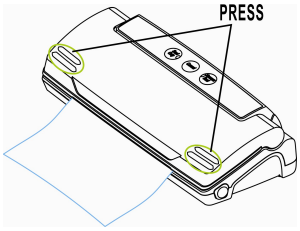
IMPORTANTE: No introducir dentro del canal de vacio.



BIEN **MAL**

5 Cerrar la tapa frontal de la maquina de envasar presionando en los extremos hasta oír un clic.

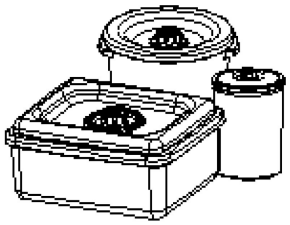
6 Apretar en el botón de SEAL ONLY. Mientras la maquina este sellando el botón se encenderá en color rojo y una vez hecho este se apagara. Si ocurriese algún problema con solo apretar el botón CANCEL el proceso se parara.



7 Solo quedaría abrir los cierres laterales y levantar la tapa para retirar la bolsa.

8 Ya hemos conseguido la bolsa partiendo del rollo. Ahora solo tendría que seguir las instrucciones "*Modo de empleo de las Bolsas de envasado al vacio"* de la pagina anterior.

- ***Envasado al vacio en botes***



Usar el envasado al vacio en botes es una manera excelente de reducir el proceso de marinado de los alimentos ya que en ambiente de vacio los poros de los alimentos se abren lo que les permite absorber el sabor fácilmente consiguiendo así grandes resultados, además, son ideales para guardar tanto fruta como frutos secos.

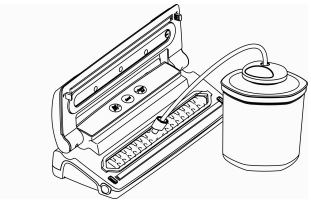
El set de botes Ref.31315 contiene tres tamaños de botes con los que se puede hacer el vacio, permiten su uso en el microondas y son reutilizables, pudiéndose limpiar incluso en el lavavajillas. Para su uso solo habria que conectar el tubo de vacio entre la tapa del bote y la maquina, una vez hecho esto apretar el boton VACUUM SEAL cuando el proceso de vacío finalice se apagara y solo quedaria desconectar el tubo de la tapa y guardar el bote.

- Modo de empleo de la tapa universal Ref; 31306 para hacer el vacío en botes

1 Poner el producto a envasar dentro de cualquier tipo de bote dejando al menos 25mm entre el producto contenido en el bote y la tapa universal.

2 En la parte superior de las tapas universales vienen indicadas sus tres diferentes posiciones “Open”, “Vacuum” and “Closed” las cuales son seleccionadas según indica la flecha al ir girando el mando central. Para comenzar el proceso se ha de girar el mando central hasta que la flecha indique la posición “Vacuum”, y colocar la tapa universal encima del bote a envasar al vacío.

Según el diámetro de la boca del bote será necesaria el uso de un tapa de un diámetro igual o mayor, nuestra tapa Ref. 31306 tiene un diámetro de 12,5mm por lo que seria valida para los botes de hasta un maximo de 12,5mm.



3 Un vez colocada la tapa universal encima del bote a envasar al vacío hay que insertar un extremo del tubo de vacio en el agujero del mando central de la tapa universal y el otro extremo en el pitorro que se encuentra en el centro del canal de vacio. Ver imagen superior.

4 Apretar en el botón de VACUUM SEAL al mismo tiempo que apretamos con la otra mano la tapa del bote contra este. Mientras la maquina este envasando al vacío el botón se encenderá en color rojo y una vez hecho este se encenderá automáticamente el de sellado también en color rojo. Si ocurriese algún problema con solo apretar el botón CANCEL el proceso se parara.

5 Para finalizar, en la parte superior de las tapas universales vienen indicadas sus tres diferentes posiciones “Open”, “Vacuum” and “Closed”, al finalizar el proceso de vacio se ha de girar el mando central hasta que la flecha indique la posición “Closed”, una vez hecho esto ya puede extraer el tubo de la tapa universal.

- Modo de apertura de las tapas universales

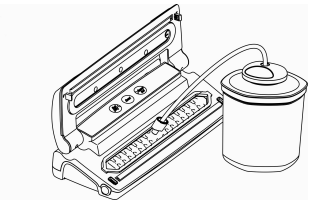
Para abrir el bote girar el mando central de la tapa seleccionando la posición “Open”. En ese mismo instante el aire volvera a entrar en el bote y se podrá levantar la tapa y extraer el contenido.

- Modo de empleo de los botes de envasado al vacio

1 Poner el producto a envasar dentro del bote dejando al menos 25mm entre el producto contenido en el bote y la tapa del mismo.

2 Un vez colocada la tapa encima del bote a envasar al vacío hay que insertar un extremo del tubo de vacio en el agujero central de la tapa y el otro extremo en el pitorro que se encuentra en el centro del canal de vacio de la maquina de envasar. Ver imagen inferior.

3 Apretar en el botón de VACUUM SEAL al mismo tiempo que apretamos con la otra mano la tapa del bote contra este. Mientras la maquina este envasando al vacío el botón se encenderá en color rojo y una vez hecho este se encenderá automáticamente el de sellado también en color rojo. El proceso de envasado en botes dura algo mas de tiempo que el proceso de envasado en bolsas. Si ocurriese algún problema con solo apretar el botón CANCEL el proceso se parara.



4 El proceso de vacio se ha completado correctamente dentro del bote. Ya puede extraer el tubo de la tapa del bote.

- Modo de apertura de los botes de envasado al vacio

Para abrir el bote de envasado al vacio apretar el botón de la tapa. En ese mismo instante el aire volverá a entrar en el bote y se podrá levantar la tapa y extraer el contenido

- ***Instrucciones para guardar la comida envasada al vacio:***

El envasado al vacio extiende la calidad de la comida al quitar todo el aire y evitar la oxidación que afecta al valor nutricional, sabor y la calidad de los alimentos, y la propagación de bacterias. Sin embargo, es imposible predecir cuanto tiempo puede mantener su calidad, buena apariencia y textura los alimentos envasados al vacio ya que todo ello depende de las condiciones en las que se encontraba la comida el día que fue envasada. La comida fresca siempre durara mas que la que se ha envasado con posterioridad.

Mantener las bajas temperaturas es primordial para ello. A temperaturas de 4°C o menos, el crecimiento de microorganismos se reduce significativamente. Para guardar los alimentos durante un largo periodo de tiempo, siempre será mejor congelar el alimento una vez se haya envasado al vacio.

- ***Descongelación y cocinado de comida envasada al vacio:***

Siempre que se quiera descongelar ya sea en el microondas o en el frigorífico habría que abrir la bolsa por un lateral. Si se quiere calentar la comida en el microondas hay que cortar una esquina de la bolsa para dejar entrar al aire y colocar la misma en el plato del microondas, también se podría colocar la bolsa en agua hirviendo.

NOTA:
El envasado al vacio no es un sustitutivo a la congelación. El envasado al vacio extiende mas tiempo de lo habitual la frescura de los alimentos solo cuando estos son guardados en el frigorífico o congelador.

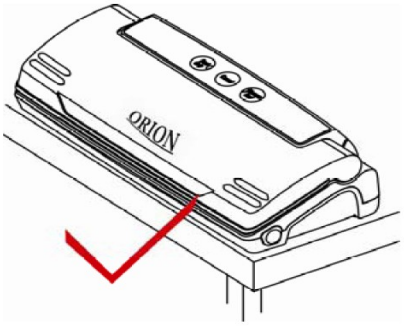
- ***Instrucciones para guardar product os envasados al vacio:***

El envasado al vacio también protege los productos no alimenticios de la oxidación, corrosión y humedad. Por favor sigua las instrucciones para el envasado al vacio usando las bolsas de envasar y otros accesorios.

- Envasado al vacio de Joyas:. Evita la exposición de estas al aire y por lo tanto, que pierdan su brillo original. Asegurarse de envolver las joyas en algo mullido con el fin de evitar que pinchen la bolsa.
- Envasado al vacio de ropa cuando se va de viaje o de camping. Siempre ayuda a ahorrar espacio en la maleta. Mantiene secas las cerillas mapas o cualquier otra cosa que no quieran que se humedezca.
- Envasado al vacio del segundo juego de llaves, candados, velas, linternas, pilas o cualquier tipo de piezas de repuesto. Siempre los mantendrás secos sin mohos o humedades, limpios como el primer dia y en un sitio fijo.
- Envasado al vacio de botiquines de primeros auxilios.
- Envasado al vacio de pequeñas piezas. Podrás tener en bolsa diferenciadas cada una de ellas.

- ***<u>Instrucciones para el cuidado y limpieza de la maquina:</u>***

1 Siempre hay que desconectar la maquina de todos sus accesorios antes de limpiarla.
2 No sumergir la maquina en agua, siempre ha de estar en una superficie plana y seca.



3 No usar productos abrasivos para limpiar la maquina o cualquiera de sus accesorios, ya que la superficie de la misma o las gomas del canal de vacio podrían se dañadas causando el fallo en el proceso de vacio.
4 Usar un trapo suave con un poco de jabón y humedecido con agua templada. Retirar cualquier tipo de restos de comida del interior del canal de vacio y alrededores, como las gomas negras de la misma y la barra de sellado .
5 Secar bien la maquina antes de volver a usarla.
6 Una vez finalizado el proceso de vacio es conveniente esperar unos 10seg antes de empezar a realizar el siguiente.

Limpieza de los botes de envasar al vacio.

1 Lavar los botes con jabón de fregar en agua templada.
2 También se pueden lavar en el lavavajillas.
3 Secar bien antes de volverlo a utilizar.
4 Los botes de envasado al vacio pueden ir directamente al microondas pero antes se debe de estar seguro de que la tapa esta quitada y que les a entrado el aire.

- ***Medidas de protección:***

Por su propia seguridad, siga las siguientes precauciones cuando este usando la envasadora al vacio ORION :

- No utilice la maquina si el cable eléctrico o el enchufe se encuentran húmedos.
- No utilice la maquina sobre superficies húmedas, calientes o cercana a alguna fuente de calor.
- Para apagar la maquina, desconecte el cable del enchufe pero sin tirar del cable.
- No sumergir la maquina en ningún tipo de líquidos .
- No envasar líquidos utilizando las bolsas de vacio.
- Desconectar la maquina de la red eléctrica cuando se este limpiando o no se este utilizando.
- Si el cable eléctrico esta dañado, debe ser reparado por un servicio de reparaciones autorizado.
- Mantener fuera del alcance de los niños. No se debe permitir usar la envasadora como si fuera un juguete.
- No usar la envasadora con el cable o el enchufe dañados. No utilizar la envasadora si no funciona correctamente.
- Solo se han de utilizar los accesorios recomendados por Garhe S.A.
- Usar la envasadora al vacio solo para su uso común.

- ***Solucion a posibles problemas:***

Si no sucede nada cuando se aprieta el botón de encendido VACUUM SEAL.

- Asegúrese de que el cable eléctrico esta bien colocado en el enchufe.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no este dañado por alguna parte.
- Cerciórese de que el enchufe funciona, para ello, enchufe cualquier otro electrodoméstico.
- Mantenga la tapa abierta una vez que finalice cada proceso de vacio si va a continuar usándola.

Si el aire no es sacado del interior de la bolsa al vacio.

- Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esta colocado por completo en el interior del canal de vacio.
- Mire si la bolsa esta pinchada y pierde aire, para ello, selle la bolsa con algo de aire dentro y sumérjala en agua apretándola: las burbujas le indicaran la fuga. Si es así, es necesario que utilice una bolsa nueva.
- Si la fuga proviene del sellado de la bolsa, seria necesario hacer un nuevo sellado por lo que corte la bolsa por el extremo defectuoso y vuélvala a sellar.
- No intente hacer sus propios tamaños de bolsa mediante sellados laterales ya que estos son realizados por maquinas especiales. Si hicieran sus propios tamaños de bolsas, con el tiempo el aire podría entrar evitando que el proceso de vacio sea perfecto y las prestaciones de este.

Si la maquina hace el proceso de vacio pero el aire vuelve a entrar

- Compruebe si el sellado de la bolsa esta completamente liso. Si no es así, podría haber alguna parte del sellado defectuosa que permitiese la entrada del aire por lo que es conveniente volver a realizar el proceso de envasado, para ello corte el sellado y vuelva a sellar la bolsa por el mismo extremo.
- Podría darse el caso de que hubiera suciedad dentro de la bolsa en el extremo a sellar o encima de la barra de sellado (aceite, grasa, polvo, migas, etc) lo que no permitiría un sellado optimo. En cualquiera de los casos, habría que reabrir la bolsa limpiarlo todo bien y volver a realizar el proceso de envasado.
- Hay productos con extremos afilados que podrían agujerear las bolsas. En ese caso, trate de evitar el filo envolviendo el producto a envasar con toallitas de papel.
- Si no ocurre ninguno de los casos identificados y las bolsas tienen como aire, puede ser que este no les haya entrado sino que con el paso del tiempo se haya producido un proceso de fermentación por lo que ese tipo de alimento no seria apto para el envasado al vacio.

NOTA:
El envasado al vacio no es un sustitutivo a la congelación. El envasado al vacio extiende mas tiempo de lo habitual la frescura de los alimentos solo cuando estos son guardados en el frigorífico o congelador.

Hace el vacio en la bolsa pero no sella correctamente

- Cerciorarse de que la tapa cierra correctamente. Si la tapa no cierra del todo, la maquina estaría en todo momento haciendo el vacio puesto que no dejaría de sacar el aire y no podría ponerse a sellar.
- Podría darse el caso de que hubiera suciedad encima de la barra de sellado (aceite, grasa, polvo, migas, etc) lo que no permitiría un sellado optimo. En ese caso habría que limpiarlo todo bien y volver a realizar el proceso de envasado.

• *GARANTIA*

GARHE, SA garantiza este producto, incluidos los componentes suministrados, según la Ley 23/2003, de 10 de julio, de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo, por la que se compromete a cubrir el coste de la reparación, tanto en piezas como mano de obra, de cualquier defecto de fabricación. Para ello deben dirigirse al distribuidor que les suministró el producto, quien se encargará de coordinar con nuestro servicio técnico. Esta garantía sólo se aplica para este caso, bajo la premisa de que el producto es tratado correctamente y siempre de acuerdo con las instrucciones de uso, no pudiendo cubrir nunca daños por manipulaciones indebidas o realizadas por personal no autorizado, ni la sustitución de piezas deterioradas por el desgaste en el normal uso del mismo.

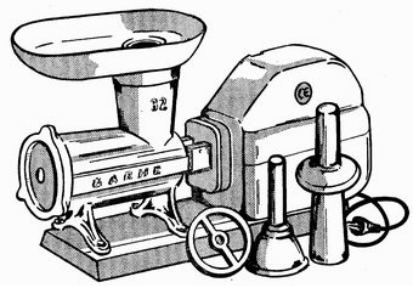
• *DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD*

El abajo firmante, en representación de GARHE S.A. y bajo su propia responsabilidad, declara que la presente envasadora al vacio GARHE modelo ORION es conforme a las normas y directivas aplicables 73/23/CE y 93/68/CE referentes a la compatibilidad de aparatos eléctricos de baja tension y a la compatibilidad electromagnética.

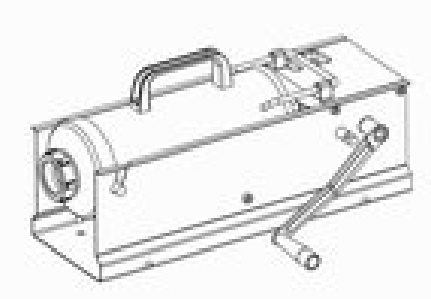
Gorka Garmendia
Adjunto a Dirección
GARHE, SA

“ GARHE S.A; ESPECIALISTAS EN LA MATANZA ARTESANAL DEL CERDO DESDE 1980 “

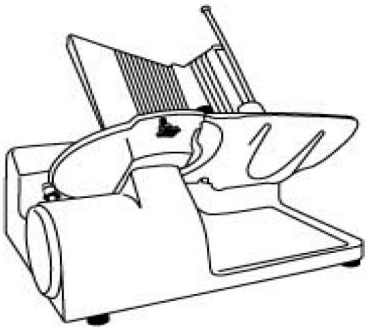
PICADORAS MANUALES Y ELECTRICAS



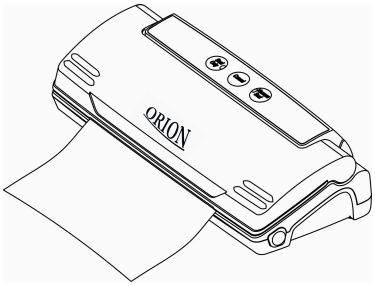
EMBUTIDORAS



CORTADORAS DE FIAMBRE



ENVASADORAS AL VACIO



GARHE
GARANTIA

Bº Boroa s/n 48340 Amorebieta (Vizcaya)
Tel. +34-94-6733971 Fax.+34- 94-6734046
E-Mail: garhe@garhe.com
WWW.GARHE.COM